2 Mix 50/50

WALDKORN CÉRÉALES ANCIENNES

Mix 50 / 50 pour pains spéciaux aux céréales anciennes

Mie tendre et alvéolée de couleur orangée

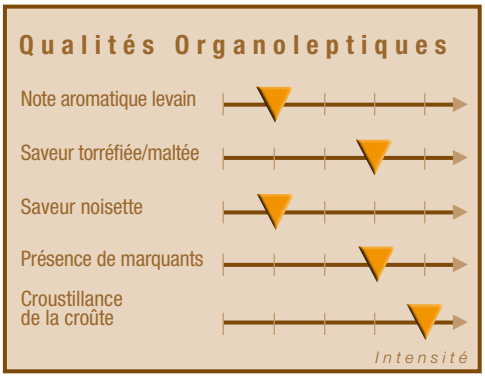
Croûte dorée au goût intense

Saveur authentique de blé amidonnier et d'engrain

Waldkorn Céréales Anciennes

Cultivés il y a des siècles, puis peu à peu délaissés, l'engrain et le blé amidonnier, qui composent Waldkorn® Céréales Anciennes, constituaient à l'époque la base de l'alimentation quotidienne. Cette alliance exclusive de céréales anciennes (10%) aux bienfaits naturels, associée à une farine de seigle et exaltée par des graines de tournesol et de lin, permet la création de pains au goût pur et authentique.

Qualités Organoleptiques



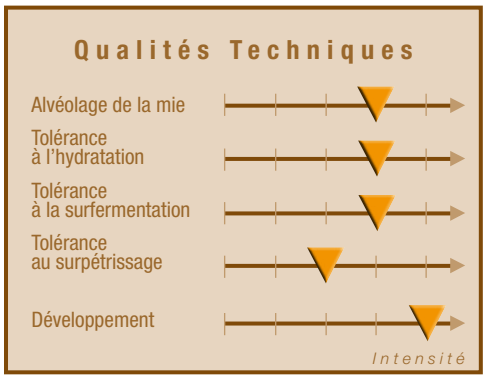
Dénomination	Code article	Unité de vente
Waldkorn Céréales Anciennes	32149	Sac de 15 kg

WALDKORN THE ORIGINAL

2 Mix 50/50

WALDKORN CÉRÉALES ANCIENNES

Mix 50 / 50 pour pains spéciaux aux céréales anciennes



AVANTAGES

- **Excellente tolérance :** garantit des résultats optimaux en conditions de surhydratation, surpétrissage, surfermentation.
- **Extensibilité de la pâte :** sa texture malléable et non collante permet une grande facilité de façonnage en formes variées (boule, bâtard et moule).
- **Régularité et flexibilité :** quelles que soient les méthodes de panification et formes réalisées, Waldkorn Céréales Anciennes permet un développement régulier et maîtrisé.

MODE D'EMPLOI

Recette	Fermentation Directe (En 3 h)		Fermentation Différée (De 12 à 24 h)		Fermentation Lente (De 12 à 15 h)	
CONDITIONS DE TRAVAIL ET INGRÉDIENTS						
Taux d'hydratation	64 %		62 %		62 %	
Température de base	Batteur/pétrin spiral 54 °C	Axe oblique/oscillant 56 °C	Batteur/pétrin spiral 52 °C	Axe oblique/oscillant 54 °C	Batteur/pétrin spiral 52 °C	Axe oblique/oscillant 54 °C
Farine T55 ou 65	500 g		500 g		500 g	
Waldkorn Céréales Anciennes	500 g		500 g		500 g	
Levure	25 g		25 g		6 à 10 g	
Eau	640 g		620 g		620 g	
Poids de pâte TOTAL	*1 665 g*		*1 645 g*		*1 630 g*	
PÉTRISSAGE						
	Batteur/pétrin spiral	Axe oblique/oscillant	Batteur/pétrin spiral	Axe oblique/oscillant	Batteur/pétrin spiral	Axe oblique/oscillant
Pétrissage en 1ère	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Pétrissage en 2ème	7 min.	12 min.	7 min.	12 min.	7 min.	12 min.
Type de pâte (Ferme/Bâtarde/Douce)	Bâtarde		Bâtarde		Bâtarde	
Température de la pâte en fin de pétrissage	24 à 25 °C		23 à 24 °C		23 à 24 °C	
FERMENTATION ET MISE EN FORME						
Pointage en bac	45 min.		15 min.		15 min.	
Pesée des pâtons	350 g		350 g		350 g	
Détente en balancelle/couche/table	10 min.		10 min.		10 min.	
Façonnage	boule		boule		boule	
Apprêt	1 h à 1 h 15		Blocage à 2 °C 12 à 24 h Apprêt 1 h 30 à 2 h		10 à 12 h	
Température de pousse	23 à 25 °C		23 à 25 °C		10 à 12 °C	
Hygrométrie	60 à 70 %		60 à 70 %		60 à 70 %	
MISE AU FOUR						
Temps de buée	moyen		moyen		moyen	
Température de cuisson	240 °C four tombant à 210 °C		240 °C four tombant à 210 °C		240 °C four tombant à 210 °C	
Temps de cuisson	35 à 40 min.		35 à 40 min.		35 à 40 min.	
RESSUAGE SUR GRILLE						

Les temps et températures sont donnés à titre indicatif et sont à adapter en fonction du matériel utilisé.

CONSEILS :
- Pour obtenir un beau déchirement, ne pas serrer la clé au façonnage et déposer les pains tourne à clair sur couche farinée puis les enfourner tourne à gris.
- Utiliser de la farine de seigle pour fariner les couches afin d'optimiser le déchirement et l'aspect authentique des pains.

Bon à savoir pour vos consommateurs

* Ce pain au goût pur et authentique accompagne agréablement les mets simples et savoureux.

* Emballé dans un sac en toile, ce pain se conservera facilement 3 à 4 jours.

N° Vert 0 800 616 816
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE
www.csmglobal.com/france

WALDKORN THE ORIGINAL

CONJONXION - agro - 02/2012

CSM France - 18, rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim cedex - Code article : 43098 - Crédit photos : CSM France / Studio Pygmalion

2 Mix 50/50

WALDKORN CLASSIC

Mix 50 / 50 pour pains spéciaux multi-céréales

Mie fraîche et légère de couleur brune

Texture moelleuse et fondante de la croûte

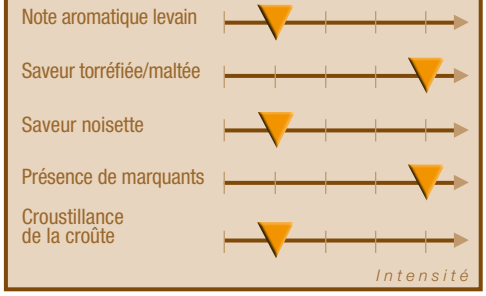
Saveur délicatement relevée de notes maltées

Waldkorn Classic

Waldkorn Classic se distingue par sa composition riche en graines et céréales minutieusement sélectionnées : graines de tournesol et lin, gruau de soja, froment, orge, avoine et seigle.

La texture moelleuse de sa croûte associée à sa mie légère aérée et sa saveur délicatement relevée de notes maltées font de chaque dégustation de Waldkorn Classic un pur moment de plaisir.

Qualités Organoleptiques

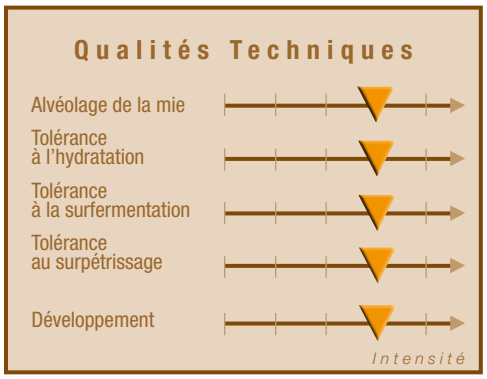


Dénomination	Code article	Unité de vente
Waldkorn Classic	24976	Sac de 15 kg

2 Mix 50/50

WALDKORN CLASSIC

Mix 50 / 50 pour pains spéciaux multi-céréales



AVANTAGES

- **Simplicité :** facile d'utilisation, ce mix 50/50 confère des résultats réguliers de grande qualité dans les différents diagrammes de production.
- **Tolérance :** conserve toutes ses propriétés techniques et permet des résultats optimaux en conditions de surhydratation, surpétrissage, et surfermentation.
- **Facilité de façonnage :** une pâte extensible et non collante agréable à travailler.

MODE D'EMPLOI

Recette	Fermentation Directe (En 3 h)		Fermentation Différée (De 12 à 24 h)		Fermentation Lente (De 12 à 15 h)	
CONDITIONS DE TRAVAIL ET INGRÉDIENTS						
Taux d'hydratation	58 %		56 %		56 %	
Température de base	Batteur/pétrin spiral 54 °C	Axe oblique/oscillant 56 °C	Batteur/pétrin spiral 52 °C	Axe oblique/oscillant 54 °C	Batteur/pétrin spiral 52 °C	Axe oblique/oscillant 54 °C
Farine T55 ou 65	500 g		500 g		500 g	
Waldkorn Classic	500 g		500 g		500 g	
Levure	25 g		25 g		6 à 10 g	
Eau	580 g		560 g		560 g	
Poids de pâte TOTAL	*1 605 g*		*1 585 g*		*1 570 g*	
PÉTRISSAGE						
	Batteur/pétrin spiral	Axe oblique/oscillant	Batteur/pétrin spiral	Axe oblique/oscillant	Batteur/pétrin spiral	Axe oblique/oscillant
Pétrissage en 1ère	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Pétrissage en 2ème	7 min.	12 min.	7 min.	12 min.	7 min.	12 min.
Type de pâte (Ferme/Bâtard/Douce)	Bâtarde		Bâtarde		Bâtarde	
Température de la pâte en fin de pétrissage	24 à 25 °C		23 à 24 °C		23 à 24 °C	
FERMENTATION ET MISE EN FORME						
Pointage en bac	45 min.		15 min.		15 min.	
Pesée des pâtons	350 g		350 g		350 g	
Détente en balancelle/couche/table	10 min.		10 min.		10 min.	
Façonnage	Bâtard en moule		Bâtard en moule		Bâtard en moule	
Apprêt	1 h à 1 h 15		Blocage à 2 °C : 12 à 24 h Apprêt : 1 h 30 à 2 h		10 à 12 h	
Température de pousse	23 à 25 °C		23 à 25 °C		10 à 12 °C	
Hygrométrie	60 à 70 %		60 à 70 %		60 à 70 %	
MISE AU FOUR						
Temps de buée	Long		Long		Long	
Température de cuisson	240 °C four tombant à 210 °C		240 °C four tombant à 210 °C		240 °C four tombant à 210 °C	
Temps de cuisson	35 à 40 min.		35 à 40 min.		35 à 40 min.	
RESSUAGE SUR GRILLE						

Les temps et températures sont donnés à titre indicatif et sont à adapter en fonction du matériel utilisé.

CONSEILS :
- Pour une finition et un goût d'exception, humidifier le dessus des pains et décorer avec le Mélange de graines Waldkorn Classic avant la mise en moule.
- Afin d'optimiser la cuisson, démouler les pains en fin de cuisson et les repasser 5 minutes au four porte entre ouverte pour évacuer l'humidité.
- Ne pas hésiter à utiliser des barquettes en bois pour la présentation des produits.

Bon à savoir pour vos consommateurs

* Parfaitement adapté à tous les repas, Waldkorn Classic se déguste aussi bien au petit-déjeuner, en sandwich, en accompagnement du dîner ou en encas à toute heure.

N° Vert 0 800 616 816
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE
www.csmglobal.com/france

CONJONXION - agro - 04/2012
CSM France - 18, rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim cedex - Code article : 43135 - Crédit photos : CSM France / Studio Pygmalion

CÉRÉALES ANCIENNES

Savoir révéler le goût des saveurs originales...

Cultivés il y a des siècles, puis peu à peu délaissés, l'engrain et le blé amidonnier, qui composent Waldkorn® Céréales Anciennes, constituaient à l'époque la base de l'alimentation quotidienne.

Cette alliance exclusive de céréales anciennes, associée à une farine de seigle et exaltée par des graines de tournesol et de lin, délivre des goûts authentiques et des bienfaits naturels.

Grâce à votre savoir-faire et à ces céréales précieuses et aromatiques, offrez à vos clients une expérience unique de goût pur et authentique.

LES CÉRÉALES ANCIENNES

Engrain
Triticum Monococcum
ou petit épeautre

SUR LA TRACE DES CÉRÉALES ANCIENNES... L'ENGRAIN

Originaire de Mésopotamie, l'engrain ou petit épeautre était l'une des premières formes de blé cultivé. Sa trace est retrouvée jusqu'à l'âge de Bronze, il y a plus de 10000 ans. Il était à l'époque l'une des principales alimentations de l'homme. Plante de taille moyenne, environ 150 cm, son cycle de végétation est très long, ce qui explique sa faible exploitation. Caractérisé par sa couleur jaune orangée soutenue, et son arôme intense, l'engrain s'impose aujourd'hui comme une céréale très prisée de par son côté authentique.

Blé amidonnier
Triticum Dicoccum
ou épeautre moyen

LE BLÉ AMIDONNIER

Originaire du Moyen Orient, le blé amidonnier remonte au néolithique. A cette époque, cette céréale était la principale, jusqu'à sa disparition progressive sous la domination des Romains. Plante de petite taille, environ 70 cm, son cycle de végétation est, tout comme l'engrain, proche d'une année. Son enveloppe résistante la protège des influences nuisibles de l'environnement, mais demande aussi un traitement spécial. Le grain est de couleur sombre et a un arôme prononcé.

WALDKORN®
THE ORIGINAL

Code article 32149
Sac de 15 Kg

CODE ARTICLE	DENOMINATION	UNITÉ DE VENTE
24976	Waldkorn Classic	Sac de 15 kg
24996	Waldkorn Croquant	Sac de 15 kg
32141	Mélange de graines Waldkorn Classic	Sac de 5 kg
32149	Waldkorn Céréales Anciennes	Sac de 15 kg

www.waldkorn.com

CSM France
18, rue de la Robertsau - BP50
67802 Bischheim cedex
www.csmbaking.com/france

N° Vert 0 800 616 816
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

Code article 32149
Code article 32149 Graphisme : Stéphanie Reynaud
Stéphanie.fr

WALDKORN®
THE ORIGINAL

CÉRÉALES ANCIENNES

CRÉEZ L'EXPÉRIENCE DU GOÛT PUR ET AUTHENTIQUE DES CÉRÉALES ANCIENNES

Waldkorn. Le temps révèle son goût.

WALDKORN®

THE ORIGINAL

SAVOIR PRENDRE LE TEMPS… C'EST PERMETTRE À VOTRE ART DE SE DÉVOILER ET À WALDKORN® DE SE RÉVÉLER !

La marque Waldkorn® vous offre une expérience originale durant laquelle votre recherche d'authenticité sera comblée. Tout comme vous, Waldkorn® sait que prendre son temps est essentiel à la vie et, est un signe de respect pour les produits de la Terre. Elle sait qu'il faut accorder du temps aux bonnes choses pour en dévoiler le meilleur: une vie entière pour parfaire votre geste et votre technique, une année à la nature pour faire arriver à maturité les meilleures céréales, une saison pour imaginer cette recette unique... Avec elle, laissez votre savoir-faire et votre passion s'exprimer en créant ce pain inimitable. Et savourez le plaisir que vous offrez à vos clients!
Waldkorn®, le temps révèle son goût.

CHOISIR WALDKORN®, C'EST…

RESPECTER LA NATURE

Comme vous, Waldkorn® sait prendre le temps nécessaire pour sélectionner les meilleurs ingrédients et réaliser ainsi, une recette unique et originale.

RÉVÉLER VOTRE SAVOIR-FAIRE…

et votre passion: offrez à vos clients la précision du geste de l'artisan boulanger, l'amour des bonnes choses, mais surtout le Meilleur de votre Art.

CRÉER UN PAIN UNIQUE

Comblez vos clients qui prendront le temps de vivre et de découvrir Waldkorn®, d'en sentir les parfums, d'en croquer la croute, d'en apprécier la mie...Vous leur apporterez ainsi une expérience unique et authentique.

SAVOIR ALLIER BIENFAITS AUTHENTIQUES ET CONFORT DE TRAVAIL… C'EST CHOISIR WALDKORN® CÉRÉALES ANCIENNES

Waldkorn® Céréales Anciennes est un retour aux sources. C'est un hommage aux céréales oubliées, comme l'engrain et le blé amidonnier, reconnues pour leurs saveurs et leurs bienfaits, il y a déjà plus de 10 000 ans ! Redécouvrez des sensations d'autrefois et le plaisir de travailler des céréales oubliées.

A LA DÉCOUVERTE… DES ATOUTS DE WALDKORN®

- Grand confort de travail et facilité d'utilisation
- Excellente tolérance
- Régularité et flexibilité
- Adapté à toutes les méthodes de travail

DES BIENFAITS AUTHENTIQUES

Son goût authentique et savoureux en fait un véritable délice et une expérience unique.

Sa composition s'appuie sur des cultures céréalières spécifiques et à faible rendement. Il encourage ainsi la biodiversité et les productions exclusives.

Grâce à ses céréales sélectionnées avec soin et à sa teneur en sel en ligne avec les recommandations du PNNS2*, Waldkorn® comblera la demande croissante des consommateurs à la recherche de produits naturels et sains.

** Programme national nutrition santé*

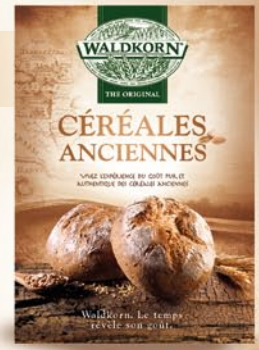
RECETTE D'APPLICATION

Waldkorn Céréales Anciennes	500 g	Pétrissage en 1ère vitesse: 5 minutes
Farine	500 g	Pétrissage en 2ème vitesse: 7 minutes
Levure	25 g	Pointage: 45 minutes
Eau	640 g	Division et détente: pâton de 350 g, 10 minutes
		Façonnage: boule
		Apprêt: 1h à 1h15, de 23 à 25 °C, hygrométrie de 60 à 70%
		Cuisson : 35 à 40 minutes à 240 °C, four tombant à 210 °C

LA COMMUNICATION WALDKORN®

Savoir dynamiser vos ventes, c'est s'appuyer sur les outils de communication Waldkorn® pour animer votre point de vente.

Renseignez-vous auprès de votre attaché commercial pour connaître les modalités d'attribution de ces outils ainsi que de la sacherie.



La gamme de mixes 50/50 Waldkorn assure un grand confort de travail grâce à ses performances techniques hors pair. Bénéficiant d'une **EXCELLENTE TOLÉRANCE**, notamment en conditions de surpétrissage, surhydratation et surfermentation, les produits Waldkorn garantissent un très bon développement et des résultats réguliers. FLEXIBLES, ils sont adaptés à toutes les méthodes de panification.

CODE ARTICLE	DÉNOMINATION	UNITÉ DE VENTE
24976	Waldkorn Classic	Sac de 15 kg
24996	Waldkorn Croquant	Sac de 15 kg
32141	Mélange de graines Waldkorn Classic	Sac de 5 kg
32149	Waldkorn Céréales Anciennes	Sac de 15 kg

WALDKORN
THE ORIGINAL

www.waldkorn.com

CSM France
18, rue de la Robertsau - BP50 - 67802 Bischheim cedex - www.csmbaking.com/france

N° Vert 0 800 616 816
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

Code article : 43100

Crédit photos : CSM France / Studio Pygmalion

WALDKORN®
THE ORIGINAL

Créez une expérience UNIQUE et ORIGINALE

Waldkorn® le temps révèle son goût

WALDKORN®

THE ORIGINAL

SAVOIR PRENDRE LE TEMPS…
c'est permettre à votre art de se dévoiler et à Waldkorn® de se révéler!

Waldkorn®… Redécouvrez une marque soucieuse de vous offrir une expérience originale durant laquelle votre recherche d'authenticité sera comblée. Tout comme vous, Waldkorn® sait qu'il faut accorder du temps aux bonnes choses pour en dévoiler le meilleur : une vie entière pour parfaire votre geste, une année pour faire arriver à maturité les meilleures céréales, une saison pour imaginer cette recette inimitable… Ainsi, prenez votre temps, et exprimez votre savoir-faire et votre passion en créant ce pain unique.

Waldkorn®, le temps révèle son goût.

Choisir Waldkorn®, c'est…

RESPECTER LA NATURE

Comme vous, Waldkorn® sait prendre le temps nécessaire pour sélectionner les meilleurs ingrédients et réaliser ainsi, une recette unique et originale.

RÉVÉLER VOTRE SAVOIR-FAIRE…

et votre passion: offrez à vos clients la précision du geste de l'artisan boulanger, l'amour des bonnes choses, mais surtout le Meilleur de votre Art.

CRÉER UN PAIN UNIQUE

Comblez vos clients qui prendront le temps de vivre et de découvrir Waldkorn®, d'en sentir les parfums, d'en croquer la croute, d'en apprécier la mie…Vous leur apporterez ainsi une expérience unique et authentique.

CLASSIC

Waldkorn Classic se distingue par sa composition riche en graines et céréales minutieusement sélectionnées telles que graines de tournesol et lin, gruau de soja, froment, orge, avoine et seigle.

Caractérisé par sa forme moulée, la texture moelleuse de sa croûte associée à sa mie légère et aérée et sa saveur délicatement relevée de notes maltées font de chaque dégustation de Waldkorn Classic un pur moment de plaisir.

CÉRÉALES ANCIENNES

Cultivés il y a des siècles, puis peu à peu délaissés, l'engrain et le blé amidonnier qui le composent constituaient la base de l'alimentation quotidienne. Originaire de Mésopotamie, l'engrain caractérisé par sa couleur jaune orangée soutenue et son arôme intense était l'une des premières formes de blé cultivé. Le blé amidonnier, provenant du Proche-Orient, était la principale céréale agricole de l'antiquité.

Riche en goût, cette alliance exclusive de céréales anciennes, exaltée par des graines de tournesol et de lin font de ce pain une expérience unique. Avec Waldkorn Céréales Anciennes, retrouvez le goût pur et authentique des céréales originales.

CROQUANT

Caractérisé par une texture intensément croquante grâce à sa composition généreuse en céréales, graines de tournesol et lin, Waldkorn Croquant est un pain unique à la saveur intense et subtilement maltée.

Sa mie, riche en graines croquantes, reste légère et présente une couleur soutenue. Il se prête à toutes les formes, tant bâtard, que baguettes et petits pains croustillants.